



Weisser Tee

# Pai Mu Tan

Seine Geschichte und Eigenschaften

4000 Jahre Tee



**TEEBLÄTTER-VERSAND** D-78333 WAHLWIES  
Am Maisenbühl 6 Tel. 07771-920177 Fax 920178  
InterNet: [info@teeblaetter-versand.de](mailto:info@teeblaetter-versand.de)  
[www.teeblaetter.de](http://www.teeblaetter.de) **the teasite of your life!**

# Pai Mu Tan

von Chen Binfan

## Der einzigartige weisse Tee

Weisser Tee, einer der sechs chinesischen Tees, unterscheidet sich von anderen Tees durch die Aufbereitung und ist eine Spezialität von Fujian. In Europa und in Südostasien wird weisser Tee sehr gern getrunken und als Köstlichkeit betrachtet.

### Die charakteristischen Eigenschaften des weissen Tees

Weisser Tee ist nicht grün, nicht schwarz oder grünlich braun wie Oolong-Tee, sondern er ist silbrigweiss. Trotz seiner hellen Farbe entfaltet der aufgegossene Tee das frische Aroma der Teeknospe. Der weisse Tee braucht bei der Herstellung nicht gedämpft, gerieben und geknetet oder fermentiert werden. Die frischen Blätter werden auf einem Sieb ausgebreitet und schwacher Sonnenbestrahlung ausgesetzt oder bei guter Belüftung im Haus dem natürlichen Welkprozess überlassen. Sobald die Blätter 70 - 80% ihres Feuchtigkeitsgehalts verloren haben, kommen sie in die pralle Sonne oder werden bei kleiner Hitze geröstet bis sie vollkommen getrocknet sind. Die Herstellung von weissem Tee ist verhältnismässig einfach, da sie nur zwei Stufen umfasst: Welkenlassen und Trocknen. Während des Welkprozesses muss aber der Grad des Feuchtigkeitsverlustes, das zuträgliche Sonnenlicht und die Dauer der Trocknungszeit ständig von jemandem mit Erfahrung kontrolliert werden. Ausserdem muss weisser Tee mit Sorgfalt angefasst werden. Wenn die Knospen verletzt werden, bekommen die Blätter aussen rote und innen schwarze Flecken, dies gibt dem zubereiteten Tee eine rötliche Färbung, die das Aroma und den Geschmack beeinträchtigt. Warum wird weisser Tee auf natürliche Weise getrocknet und nicht gedämpft und geröstet? Tiang Yihang, ein Teekenner aus der Ming-Dynastie, hat folgende Erklärung dafür. „Knospentee wird minderwertig, wenn er über einer Flamme geröstet wird. Hochwertige Tees sind solche, die an der Sonne getrocknet werden. Das ist eine natürlichere Methode, bei der keine übermässige Hitze entsteht. Ausserdem tut es dem Tee nicht gut, wenn er bei der Verarbeitung geröstet wird. Zu starke Hitzeeinwirkung beeinträchtigt entschieden den Geschmack und Wohlgeruch des Tees.“ Aus diesen Ausführungen geht hervor, dass es besser ist, Teeblätter auf natürliche Weise zu

trocknen, weil das Aroma des Tees dabei nicht verloren geht. Seit den Anfängen der Teekultur ist natürliches Aroma das wichtigste Kriterium für Teetrinker. Die von Tiang Yihang beschriebene Herstellungsmethode für weissen Tee ähnelt dem noch heute angewandten Verfahren.

### Ursprung des weissen Tees.

Wann gab es zum ersten Mal weissen Tee ?

Zu dieser Frage gibt es mehrere Meinungen. Auf Grund von Schriften, die von Zhao Ji, Song Zian und Xiong Fan verfasst wurden (sie lebten zur Zeit der nördlichen Sung-Dynastie), nimmt man an, dass die Geschichte des weissen Tees in der nördlichen Sung-Dynastie ihren Anfang nahm. Song Zian teilte den Fujiantee in sieben Qualitätsklassen ein. Den ersten Platz bekam der weisse Tee, von dem er sagte „Die Blattknospen des ersten Tees sind so weiss wie ein Laken.“ Zhao Ji meinte „Weisser Tee ist eine Klasse für sich und unterscheidet sich von gewöhnlichem Tee. Die Blattadern sind klar gezeichnet, die Knospen sind schmal und sehen aus wie Kristall. Die Teesträucher wachsen einzeln oder zu zweit an steilen Abhängen, wo sie nicht leicht zugänglich sind. Nur wenige Händler verkaufen sie für eine Produktion, die auf zwei oder drei Kuas beschränkt ist (Regeln des Teeanbaus). Die Blätter müssen während des Dämpfens sorgfältig behandelt werden, da eine falsche Behandlung eine Qualitätseinminderung zur Folge hätte. Die aufbereiteten Teeblätter sind unvergleichlich durchsichtig wie Jade.“

Nach diesen Ausführungen zu urteilen, unterschied sich die damalige Herstellung des weissen Tees von der heutigen. In anderen Schriften der nördlichen Sung-Dynastie steht über den Weissen Tee zum Beispiel: „Silberfäden, eine Knospe wie ein Eiskristall“, „weisser Schnee“, usw. werden durch Dämpfen und nicht durch natürliches Welkenlassen erzielt. Solchen Ausführungen zufolge gehörten die aufbereiteten Teeblätter in die Kategorie des grünen und nicht des weissen Tees. Manche Leute vertreten mit dem Hinweis auf die Herstellungsmethode die Ansicht, dass das natürliche Trocknen von Teeblättern aus der Ming-Dynastie stammt. Als Beleg dafür zitieren sie eine Abhandlung, die von Tian Yihang verfasst und 1554 vervollständigt wurde. Diese Annahme ist bei Leuten sehr beliebt, die glauben, es hätte zuerst grünen Tee, dann gelben Tee, dann Hei-Tee, dann weissen Tee, schliesslich schwarzen Tee und Qing-Tee gegeben.

Herr Yang Wenhui vom Hunan Institut für Agrarwissenschaft verfasste vor kurzem eine „Diskussion über die Herkunft des weissen Tees“ (veröffentlicht in der 51. Ausgabe der Tea Correspondenc), in der er einen anderen Standpunkt vertritt. Er glaubt, dass es zuerst weissen Tee gab und nicht, wie allgemein angenommen, grünen.

### **4000 Jahre Tee**

In China hat die Verwertung von Tee eine viertausend Jahre alte Geschichte.

Zuerst wurde Tee als Medizin genommen, dann wurde er bei der Zubereitung von Suppen verwendet. Da die Keimungsperiode der Teeblätter saisonbedingt ist, werden die jungen Knospen, nachdem sie in der Sonne getrocknet wurden, gelagert, damit man das ganze Jahr über Tee von höchster Qualität trinken kann. Damit war der Anfang der Teherstellung gemacht. Historischen Dokumenten zufolge wurde in der ersten Periode der westlichen Zhou-Dynastie Tee aus Bashu als Steuer abgegeben. In der letzten Periode der westlichen Han-Dynastie wurden Teeblätter auf dem Markt der Provinz Ba als Ware gehandelt. Die Teeblätter, die damals als Steuer abgeführt wurden, waren zweckmässigerweise getrocknete und keine frischen Blätter. In der Tang-Dynastie wurde der gedämpfte grüne Tee erfunden. Ihm folgten andere Teesorten. Offenbar wurde der Tee also vor der Tang-Dynastie in der Sonne getrocknet und das kommt der alten Teeaufbereitung, wie sie in historischen Dokumenten überliefert ist und der gegenwärtigen Herstellungsmethode des weissen Tees, sehr nahe.

Herr Yang hat also recht, wenn er behauptet, dass die Methode des natürlichen Trocknens das früheste Verfahren der Teeaufbereitung ist, und dass diese Methode zur Produktion von weissem Tee führte. Nachdem in der Tang-Dynastie der gedämpfte grüne Tee mit besserem Geschmack, mit kräftigerer Farbe und besserem Aroma entdeckt worden war, ersetzte dieser den weissen Tee. Aber noch in der Ming-Dynastie wurde der natürlich getrocknete Tee von Teekenner wie Tiang Yihang gerühmt. Im Distrikt Fuding im östlichen Fujian nahm man 1796 zur Herstellung von sogenanntem „Silbernadel-Tee“ Cai-Teeblätter, auch kleiner Tee genannt. Obwohl er die Lokalspezialität war, war der aus Knospen hergestellte weisse Tee von minderer Qualität. 1885 wurde durch bestimmte Schnittverfahren und Schichtungsmethoden eine bessere Qualität erzeugt. Das Endprodukt hatte kräftige Blattknospen und eine silbrige Farbe. Dieses

Qualitätserzeugnis wurde zu einem hohen Preis verkauft und zog bald die Aufmerksamkeit auf sich. Weisser Tee war so beliebt, dass er von 1890 an in zahlreiche Länder und Regionen exportiert wurde.

### **Verschiedene Arten von weissem Tee und ihre Produktion**

In Fujian werden gegenwärtig vier verschiedene Arten von weissem Tee produziert. Grosser weisser Chingwo oder Fuding Tee aus der Knospe und den beiden oberen Blättern, wird als „Grosser Weisser“ bezeichnet und das daraus hergestellte Produkt heisst Pai Mu Tan ( White Peony, Weisse Pfingstrose ).

Weisser Tee, der aus kleinem Tee von Knospen und den beiden obersten Blättern gemacht wird, heisst „Der Kleine Weisse“. Das Produkt heisst Kungmei und Shoumei. Der kostbarste weisse Tee heisst „Silberner Pekoe“ und wird aus kräftigen, frischen Knospen gemacht. Zur Verarbeitung kommen die Knospe und ein junges Blatt.

#### **1 ) Silberner Pekoe**

Als Ausgangsprodukt nimmt man Grossen Weissen Fuding Tee, dessen Blätter mit einer silbrigen Flaumschicht bedeckt sind und der jedes Frühjahr treibt. Zur Produktion von Silberner Pekoe nimmt man immer junge, kräftige Blätter. Sie sind nadelförmig, drei Zentimeter lang und haben einen feinen silbrigen Flaum.

Der Anbau von Silberner Pekoe erfordert eine sehr gute Führung der Teeplantage.

Es gibt strenge Vorschriften, die das Pflücken der Teeblätter bestimmen. Sie heissen „Zehn Regeln wie nicht gepflückt werden soll“ und besagen folgendes: Nicht bei Regen pflücken, nicht pflücken, wenn der Tau noch nicht verdunstet ist, keine schwachen Knospen pflücken, keine kranken Blätter, keine von Insekten beschädigten Blätter, keine purpurroten Knospen, keine vollaufgeblühten Knospen, keine zusammengefallenen Knospen, keine vom Wind beschädigten und keine zerdrückten Knospen pflücken. Es muss jedes Frühjahr die erste Knospe gepflückt werden, wenn sie getrieben hat und die Blätter müssen abgestreift werden, so dass nur noch die Blattknospe für die Herstellung von Silber Pekoe übrigbleibt. Die abgestreiften Blätter verwendet man zur Herstellung anderer Arten weissen Tees.

Die frisch gepflückten Blätter werden auf dem Siebenmaschensieb entweder draussen bei mässiger Sonnenstrahlung oder drinnen bei guter

ausgebreitet. Die Blätter können nicht beliebig herumgedreht werden, da sie dadurch Schaden nehmen und die Qualität beeinträchtigende rote Flecken bekommen könnten. Da das Wasser langsam verdunstet findet eine verstärkt Enzymtätigkeit statt, die zur Sauerstoffzufuhr führt.

Wenn die Voraussetzungen gut sind (an einem sonnigen Tag), dauert das Welkenlassen acht- und vierzig Stunden. Sobald die Blätter ungefähr 31% ihres Wassergehalts verloren haben, müssen sie bei einer Temperatur zwischen 90° und 100 C° zehn Minuten lang geröstet werden. Silber Pekoe von guter Qualität sollte kräftige, mit silbrigen Flaum bedeckte Blattknospen und keine Blätter haben. Der Aufguss muss kristallklar sein und eine helle, orangegelbe Farbe haben, frisch riechen und dabei erfrischend schmecken.

## 2) Weisser Peony Pai Mu Tan

Der Grosse Weisse Tee aus Fuding oder Jinghe, der für gewöhnlich zur Herstellung von Weisssem Peony genommen wird, hat eine Knospe und zwei oder drei Blätter. Während des Welkens wird die Qualität des Tees vom Wetter beeinflusst.

Wenn es zu heiss ist, werden die Blätter rot, wenn es zu kalt ist, werden sie schwarz. Bei normalen Bedingungen bevorzugt man einen Welkvorgang, der sich unter einem Dach abspielt und der 52 bis 60 Stunden dauert. Im Frühling, wenn die Temperatur niedriger ist und es viel regnet, muss mindestens sechsendreissig Stunden lang mit künstlicher Hitze getrocknet werden. Dennoch ist die Qualität nicht so gut wie bei natürlichem Welkenlassen, da es dabei zu Temperaturschwankungen kommen kann.

Wenn die Blätter eine bestimmte Zeit lang zum Welken ausgebreitet sind, rollen sich die Blattspitzen ein und die Knospen werden weiss. Die grünen Blätter bekommen eine gräulichgrüne oder rosarote Farbe und eine lanzenartige Form. Jetzt muss man die Blätter aus zwei Sieben zusammen in eines geben und für weitere zwölf bis vierzehn Stunden ausbreiten, bis sie weich sind und 90% ihrer Feuchtigkeit verloren haben. Genau zu diesem Zeitpunkt sollten die Blätter geröstet werden bis sie völlig trocken sind, damit eine Beeinträchtigung von Farbe oder Geschmack des Tees verhindert wird.

Feinster Weisser Peony muss kräftige Knospen mit graugrünen oder jadegrünen Blättern haben, die Blattrückenseite muss silbrigweiss sein. Die Blätter müssen flach sein und gezahnte Ränder haben. Knospen und Blätter stehen dicht zusam-

men und die Blätter dürfen, wenn sie zusammengedrückt werden, nicht brechen.

Wenn die Blätter platt sind, zusammengeklebt oder gebogen, dann handelt es sich um zweitklassiges Blattgut. Ein Weisssem Peony von hervorragender Qualität der zurecht diesen Namen trägt, zeichnet sich durch helle kompakte Knospen und kräftige Blätter aus. Der Aufguss von Weisssem Peony und Kungmei muss gelborange und kristallklar sein, ein frisches Aroma haben und mild schmecken. Ein gelber Aufguss, der nach Gras riecht und einen bitteren Geschmack hat, ist zweitklassiger weisser Tee.

### Der medizinische Wert und die Aufbrühhmethode von weisssem Tee

Ein Kristallglas mit Deckel ist das ideale Gefäss für die Zubereitung von Silber Pekoe. Man gibt drei Gramm Teeblätter und 200 ml kochendes Wasser in das Glas. Nach fünf oder sechs Minuten beginnen die auf der Wasseroberfläche treibenden Blätter langsam zu sinken. Zehn Minuten später ist ein richtig aufgebrühter Silber Pekoe servierbereit.

Grundsätzlich wird Weisser Peony wie auch anderer weisser Tee auf die gleiche Weise zubereitet, aber der andere weisse Tee ist nach fünf bis sechs Minuten fertig. Diejenigen, die weissen Tee trinken, sagen, er hat eine Kühle, die nicht nur den Durst löscht, sondern auch innere Hitze vertreiben kann, entzündungshemmend wirkt und vor Masern schützt. In Zhou Lianglongs (ein Zeitgenosse der Ming Dynastie) Schriften steht, dass Silber Pekoe aus Grossem Weisssem Fuding im Sommer das beste Getränk ist, da er die innere Hitze mindern und vor Masern schützen kann. Tatsächlich hat er die gleichen medizinischen Eigenschaften wie das kostbare Rhinozeroshorn.

### Das Grüntee Probesortiment „5 Kostbarkeiten“

Unser Grüntee-Einsteiger Sortiment,  
mit den gängigen Grünteesorten aus  
biologischem Anbau.

Ein Streifzug durch die  
vielfältige Welt des grünen Tees.

Ein schönes Geschenk  
für Freunde und Bekannte.

**5 Sorten á 50g,  
inklusive Grüntee-Informationen  
und Porto nur EUR 18,00**

Best.Nr.: 10-603